Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2613

6.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2613)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Fourme de Montbrison»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Fourme de Montbrison»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Fourme de Montbrison» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν συνεπάγεται κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Αιτούσα ομάδα*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας.

Η σύνθεση της αιτούσας ομάδας αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Σύνθεση: Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που συμμετέχει πραγματικά στις δραστηριότητες παραγωγής, μεταποίησης ή παρασκευής που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ “Fourme de Montbrison”.»

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τύπος προϊόντος*

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, το οποίο προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή του προϊόντος*

Τροποποιείται το ελάχιστο λίπος επί ξηρού του «Fourme de Montbrison»: η τιμή των 52 γραμμαρίων ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά την πλήρη ξήρανση μειώνεται στα 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά την πλήρη ξήρανση.

Εδώ και αρκετά χρόνια, όλοι οι μεταποιητές διαπιστώνουν τακτικές μειώσεις της τιμής αυτής αρκετές φορές στη διάρκεια του έτους, ιδίως κατά τις περιόδους βόσκησης (την άνοιξη και μερικές φορές το φθινόπωρο κατόπιν θερινής ξηρασίας).

Μελέτες και πειράματα έχουν εντοπίσει διάφορες αιτίες.

Η πρώτη συνδέεται με τη μεταβολή των κοπαδιών. Ενώ τη δεκαετία του 1990 κυριαρχούσαν οι αγελάδες φυλής Prim’ Holstein, πλέον επικρατεί η φυλή Montbéliarde. Στα κοπάδια αυτά η αναλογία της περιεκτικότητας σε λίπη έναντι της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες (ΠΛ/ΠΠ) είναι της τάξης του 1,20 (έναντι 1,28 στα κοπάδια φυλής Prim’ Holstein). Είναι όμως γνωστό ότι για να επιτευχθεί λίπος επί ξηρού άνω του 52 % πρέπει να επιδιωχθεί αναλογία ΠΛ/ΠΠ άνω του 1,20. Οι κατευθυντήριες γραμμές των εθνικών συστημάτων γενετικής επιλογής για τη φυλή Montbéliarde δεν ευνοούν τη βελτίωση αυτής της αναλογίας.

Μια δεύτερη εξήγηση συνδέεται με την εξέλιξη των συστημάτων χορτονομής. Όλο και περισσότερες εκμεταλλεύσεις στρέφονται στην εναλλασσόμενη βόσκηση: οι αγελάδες καταναλώνουν χλωρό, τρυφερό χόρτο, ιδίως την άνοιξη, όταν τα αποθέματα σανού είναι μηδενικά, με αποτέλεσμα τη μείωση της αναλογίας ΠΛ/ΠΠ. Η υπερθέρμανση του πλανήτη ενισχύει το φαινόμενο αυτό, μεταξύ άλλων λόγω της πρωιμότερης βόσκησης και των σπανιότερων ευνοϊκών συνθηκών για τη συγκομιδή σανού (με αποτέλεσμα να προκρίνεται η υγρή συντήρηση των αποθεμάτων χορτονομής). Η κατανάλωση ενσιρωμένου αραβοσίτου βελτιώνει ελαφρώς την περιεκτικότητα του τυριού σε λίπος επί ξηρού, αλλά οι προδιαγραφές προϊόντος την περιορίζουν και δεν επιτρέπουν τον συνδυασμό της με την κατανάλωση ενσιρώματος φόβης αραβοσίτου που συχνά χρησιμοποιείται σε συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Γι’ αυτό είναι δύσκολο η περιεκτικότητα του τυριού σε λίπος επί ξηρού να επηρεαστεί μέσω της διατροφής.

Εξάλλου, οι οργανοληπτικές δοκιμές δείχνουν ότι η μείωση της περιεκτικότητας του τυριού σε λίπος επί ξηρού από το 52 % στο 50 % δεν επηρεάζει την οργανοληπτική του ποιότητα.

Για τους λόγους αυτούς, προτείνεται να μειωθεί η περιεκτικότητα του τυριού σε λίπος επί ξηρού από το 52 % στο 50 %, ποσοστό που είχε αρχικά οριστεί για το προϊόν «Fourme de Montbrison» τη δεκαετία του 1970.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Στην πρώτη πρόταση, οι λέξεις «κεντρική περιοχή της ονομασίας» αντικαθίστανται από την ακριβέστερη διατύπωση «κεντρικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας».

Η φράση «η περιοχή περιλαμβάνει συνεπώς 33 δήμους των νομών Loire και Puy-de-Dôme» αντικαθίσταται από τη φράση «Η γεωγραφική περιοχή που εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 13ης Οκτωβρίου 2000 περιλαμβάνει τις επικράτειες των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα 2024». Ο κατάλογος των δήμων, τους οποίους περιλαμβάνει η εν λόγω περιοχή επικαιροποιείται επί της βάσης αυτής, χωρίς να αλλάξουν τα εξωτερικά της όρια.

Η φράση «Τα χαρτογραφικά έγγραφα που απεικονίζουν τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας» αντικαθιστά τη φράση: «Ο συνημμένος χάρτης απεικονίζει τα διοικητικά όρια αυτής της οριοθέτησης (Παράρτημα 1).». Συνεπώς αφαιρείται ο χάρτης του παραρτήματος.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης*

Διευκρινίζεται ότι οι υποχρεωτικές ενδείξεις της επισήμανσης, οι οποίες προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος, νοούνται ως «Πρόσθετες των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στους κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων».

Διευκρινίζεται ότι η ένδειξη της ονομασίας και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης απεικονίζονται «στο ίδιο οπτικό πεδίο».

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους και οι πληροφορίες σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Ειδικότερα, διαγράφεται η φράση «Το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας είναι δημόσιος διοικητικός φορέας με νομική προσωπικότητα υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργίας, ο οποίος έχει χαρακτηριστεί αρμόδια αρχή κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 της 29ης Απριλίου 2004.» και προστίθεται η φράση «Σύμφωνα με τα άρθρα 39 και 40 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος, πριν από τη διάθεση στην αγορά, διενεργείται από οργανισμό πιστοποίησης προϊόντων, του οποίου το όνομα και τα στοιχεία επικοινωνίας είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του ΙΝΑΟ και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Εθνικές απαιτήσεις*

Ο πίνακας των κύριων ελεγκτέων σημείων επικαιροποιείται ώστε να ληφθεί υπόψη η αλλαγή στην ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» και οι μέθοδοι αξιολόγησης να προσαρμοστούν, όπου χρειάζεται, στο σχέδιο ελέγχου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. **Ονομασία/-ες**

«Fourme de Montbrison»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΒΡΩΣΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το τυρί «Fourme de Montbrison» παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα στο οποίο προστίθεται πυτιά, είναι κυλινδρικού σχήματος, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 11,5 έως 14,5 cm και έχει βάρος 2,1 έως 2,7 kg και μάζα διάστικτη, ασυμπίεστη, άψητη, ζυμωμένη και αλατισμένη με προσθήκη αλατιού στο τυρόπηγμα κατά την τοποθέτηση στη μήτρα.

Η περιεκτικότητά του σε λίπος είναι τουλάχιστον 50 gr ανά 100 gr τυριού μετά την πλήρη ξήρανσή του.

Η περιεκτικότητά του σε ξηρά ύλη πρέπει να είναι τουλάχιστον 52 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τελειοποιημένου τυριού.

Το τυρί δεν μπορεί να λάβει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme de Montbrison» πριν από την 32η ημέρα από την προσθήκη πυτιάς.

Η κρούστα είναι ξηρή, με πέλος, χρώματος πορτοκαλί, ενδεχομένως με λευκή, κίτρινη και κόκκινη ευρωτίαση. Η μάζα, υπόλευκου χρώματος, παρουσιάζει ολιγάριθμες οπές, με μαρμαρώδη διάστιξη ανοιχτού κυανού χρώματος.

Το τυρί «Fourme de Montbrison» έχει ομοιογενή υφή, ελαφρώς σφικτή, που λιώνει στο στόμα. Έχει γεύση λεπτή και αρωματική, φρουτώδους γαλακτοκομικού προϊόντος με ελάχιστα έντονο χαρακτήρα μπλε τυριού που του προσδίδει μια κάποια γλυκύτητα. Είναι αποδεκτή ελάχιστα αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, τουλάχιστον το 70 % της ξηράς ουσίας του συνολικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής πρέπει να παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής, σε ετήσια βάση.

Το ανάγλυφο και το μετρίως ορεινό κλίμα της γεωγραφικής περιοχής καθιστούν τεχνικά αδύνατη την παραγωγή όλων των συμπληρωματικών ζωοτροφών που παρέχονται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής εντός αυτής.

Δεδομένου ότι το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται σε μεγάλο βαθμό από τη γεωγραφική περιοχή και οι συμπληρωματικές ζωοτροφές είναι αυστηρά περιορισμένες, είναι περιορισμένος και ο αντίκτυπος αυτών των εξωτερικών στοιχείων στα χαρακτηριστικά που οφείλονται κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης.

Η προσθήκη συμπληρωμάτων και προσθέτων περιορίζεται σε 1 800 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, κατά μέσο όρο, στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Οι επιτρεπόμενες ζωοτροφές στο βασικό σιτηρέσιο περιλαμβάνουν όλες τις χορτονομές, πλην των σταυρανθών υπό μορφή χορτονομών.

Το μερίδιο του χόρτου που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και του κομμένου, αφυδατωμένου, δεματιασμένου και ενσιρωμένου χόρτου, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία, είναι τουλάχιστον το 80 % των χορτονομών του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, κατά μέσο όρο στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος.

Το μερίδιο του ενσιρωμένου αραβοσίτου, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, κατά μέσο όρο στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος.

Εκτός περιόδου βόσκησης, ο σανός αντιπροσωπεύει, κατά μέσο όρο, τουλάχιστον 3 kg ξηράς ουσίας ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ημερησίως, στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, όποτε το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Η βόσκηση διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες ετησίως.

Για τα συμπληρώματα και τα πρόσθετα που χορηγούνται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής επιτρέπονται μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή, η τελειοποίηση και η διατήρηση των τυριών έως 32 ημέρες από την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η κοπή του τυριού «Fourme de Montbrison» επιτρέπεται εάν δεν αλλοιώνει την υφή του. Η παρουσία κρούστας είναι υποχρεωτική για τα τεμάχια βάρους μεγαλύτερου των 50 γραμμαρίων.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση των τυριών που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme de Montbrison» πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής στοιχεία, στο ίδιο οπτικό πεδίο:

— η ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που ισχύουν για όλα τα τυριά, απαγορεύεται η αναγραφή, ακριβώς δίπλα στην ονομασία προέλευσης, οποιουδήποτε χαρακτηρισμού πλην του σήματος του παρασκευαστή ή εμπορικών σημάτων.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία «Fourme de Montbrison» περιλαμβάνει τις επικράτειες των παρακάτω δήμων:

Νομός Loire: δήμοι Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Vêtre-sur-Anzon (μόνο η επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Julien-la-Vêtre).

Νομός Puy-de-Dôme: δήμοι Le Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Fourme de Montbrison» εκτείνεται κυρίως στα υψίπεδα Hautes Chaumes που αποτελούν το ανώτερο τμήμα της οροσειράς Forez, στα όρια των νομών Loire και Puy-de-Dôme, καθώς και στο ανατολικό τμήμα της οροσειράς Forez. Πρόκειται για ημιορεινή περιοχή (μέγιστο υψόμετρο 1 634 m) η οποία έχει βασικό προσανατολισμό από βορρά προς νότο, βρίσκεται πάνω σε γρανιτικό γεωλογικό υπόβαθρο και περιβάλλεται από φυσικά όρια. Παρουσιάζει ορεινούς και υποαλπικούς ερεικώνες, που διαμορφώνουν ένα τοπίο απογυμνωμένων υψιπέδων με ήπιο ανάγλυφο, περιβαλλόμενο από κλιτύες καλυμμένες με δάση, ιδίως κωνοφόρων. Εκεί απαντούν πολυάριθμοι τυρφώνες και λειμώνες. Το ύψος των βροχοπτώσεων είναι σχετικά υψηλό (άνω των 1 000 mm ετησίως κατά μέσο όρο). Το κλίμα έχει ωκεάνια και ηπειρωτικά χαρακτηριστικά. Οι μέσες ετήσιες θερμοκρασίες είναι μάλλον χαμηλές, κάτω των 10 °C και συχνά των 5 °C. Οι χειμώνες είναι ψυχροί και διαρκούν πολύ, με συχνές χιονοπτώσεις.

Λόγω του υψομέτρου και του ύψους των βροχοπτώσεων, η παραγωγή χορτονομής βασίζεται κυρίως στους μόνιμους λειμώνες.

Η παραγωγή του τυριού «Fourme de Montbrison» ανάγεται στην εποχή του πρώιμου Μεσαίωνα στην περιοχή Haut-Forez όπου διατηρήθηκε το αγροκτηνοτροφικό σύστημα έως τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο. Η παραγωγή του τυριού βασιζόταν στις «jasseries», κτίσματα στους ορεινούς βοσκοτόπους διάσπαρτα και στις δύο κλιτύες της οροσειράς Forez. Την εποχή εκείνη, το τυρί παρασκευαζόταν από τις γυναίκες τη θερινή περίοδο από γάλα προερχόμενο από κοπάδια μέτριου μεγέθους, ενώ οι άνδρες έμεναν στο χωριό και συνέχιζαν τις θερινές εργασίες στους αγρούς. Το φυσικό περιβάλλον παρείχε κορμούς κωνοφόρων οι οποίοι κοιλαίνονταν και χρησιμοποιούνταν ως στραγγιστήρια (chéneaux), τέλεια προσαρμοσμένα στη στράγγιση των παρασκευαζόμενων τυριών τύπου fourme. Τα τυριά αυτά συχνά διατηρούνταν έως την κάθοδο από τους θερινούς βοσκοτόπους, κατόπιν πωλούνταν στις αγορές εκατέρωθεν του ορεινού όγκου, μεταξύ άλλων και στην αγορά του Montbrison.

Σήμερα οι γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις προσφεύγουν σε μεγάλο βαθμό στους μόνιμους λειμώνες. Οι συνθήκες παραγωγής του προϊόντος «Fourme de Montbrison» και, ιδίως, η υποχρεωτική βόσκηση κατά την περίοδο που αυτό είναι δυνατόν, το σιτηρέσιο που βασίζεται στη χρήση του χόρτου και ο περιορισμός της ενσίρωσης αραβοσίτου αξιοποιούν αυτόν τον φυσικό πόρο.

Κληροδότημα της πατροπαράδοτης τεχνικής, το τεχνολογικό σύστημα της «Fourme de Montbrison» αξιοποιεί την τοπική τεχνογνωσία, με:

— κατάλληλη ανάδευση, η οποία συνδέεται με το μικρό μέγεθος του κόκκου τυροπήγματος, πλευράς περίπου 0,5 cm έως 1 cm,

— αλάτιση στο εσωτερικό της μάζας και περιορισμένη εξωτερική αλάτιση,

— την εντελώς ιδιαίτερη τεχνική της συμπληρωματικής στράγγισης σε στραγγιστήρια από ξύλο κωνοφόρων.

Τυρί με διάστικτη μάζα, με γεύση λεπτή και αρωματική, που παρουσιάζεται υπό τη μορφή κυλίνδρου ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 11,5 έως 14,5 cm, καλυμμένο με πορτοκαλόχρωμο περίβλημα, το τυρί «Fourme de Montbrison» διαθέτει μάζα με μικρές οπές και διακριτικό χαρακτήρα τυριού μπλε τυριού που του προσδίδει μια κάποια γλυκύτητα.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τυριού «Fourme de Montbrison» πηγάζουν από ιδιαίτερες πρακτικές γαλακτοπαραγωγής και τυροκόμησης.

Η παραγωγή του γάλακτος στηρίζεται στους πλούσιους βοσκότοπους της οροσειράς Forez συμβάλλοντας στη λεπτή και αρωματική γεύση του τυριού «Fourme de Montbrison».

Το σχετικά μικρό σχήμα του συνδέεται με την προέλευσή του: από μικρά κοπάδια, με χαμηλή παραγωγή γάλακτος, και παρασκευή από γυναίκες.

Η μάλλον γλυκιά γεύση του τυριού «Fourme de Montbrison» συνδέεται με τους ψιλοκομμένους κόκκους του τυροπήγματος. Λόγω του μικρού μεγέθους των κόκκων του τυροπήγματος δημιουργούνται οπές μικρών διαστάσεων στη μάζα, οι οποίες προκαλούν εξαναγκασμένη ανάπτυξη των ευρωτομυκήτων Penicillium roqueforti, ασθενέστερη από αυτή σε άλλες διάστικτες μάζες.

Το πορτοκαλόχρωμο χρώμα της κρούστας, που είναι τόσο ιδιαίτερο, επηρεάζεται από τις τεχνικές αλάτισης, οι οποίες ευνοούν την εμφάνιση επιφανειακής χλωρίδας. Η ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας διατηρείται επίσης με τη στράγγιση σε στραγγιστήρια από ξύλο κωνοφόρων. Πράγματι τα ξύλινα αυτά στραγγιστήρια διαθέτουν αποθέματα επιφανειακής χλωρίδας και συμμετέχουν απευθείας στην ανάπτυξή της αποτρέποντας την υπερβολικά γρήγορη ξήρανση της κρούστας.

Χάρη επίσης στις τεχνικές αλάτισης, το τυρί «Fourme de Montbrison» είναι λιγότερο αλμυρό από άλλα μπλε τυριά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών της γεωγραφικής ένδειξης

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement